



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüssen zu dürfen. Gerne servieren wir Ihnen auserlesene Köstlichkeiten aus Küche und Keller in stilvoller Atmosphäre.

In unserer Küche verwenden wir viele Produkte aus der Umgebung, insbesondere unsere Blausee Bio-Forellen direkt aus unseren Teichen.

Zudem verwenden wir Schweizer Fleisch und Schweizer Backwaren.

Abweichungen sind entsprechend deklariert.

Wir sind stolz auf unsere Gerichte mit frischen Zutaten, welche mit grossem Fachwissen und Respekt vor dem Produkt und seiner Qualität zubereitet werden.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein, wenden Sie sich betreffend Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten an unsere Servicemitarbeitenden.

Bitte beachten Sie, dass in unserer Küche mit Allergenen wie Gluten, Lactose und Nüssen gekocht wird, daher können Spuren der Allergene grundsätzlich vorhanden sein.

Ihre Gastgeber

Lena & Janis Buergi

Nico Krükel & Stefan Jungo, Küchenchefs & Team

Elke Hannweber, Chef de Service & Team

Ute Richter, Betriebsassistentin & Team

Aperitif

Charme Brut IGT Rosé	10 cl	11.20
Merlot V & D A. Delea SA		
Glühwein Spritz		14.50
Hausgemachter Glühweinsirup, Prosecco, Tonic Water		
Blausee Ingwer-Zotti		13.50
Ramazotti Amaro, Ginger Beer		
jH! BARCELONA Brut	10 cl	10.20
Alkoholfreier Cava		
Virgin Gin & Tonic		15.50
Siegfried alkoholfrei, Tonic		

Menu Blausee

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Stellen Sie sich Ihr eigenes Wunschmenu aus der Karte zusammen,
und geniessen Sie vier Gänge.

Menu

4-Gang-Menu pro Person CHF 79.00

Bestellung bis 20.30 Uhr möglich

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat	13.80
Blausee Dressing	
Croûtons	
Geröstete Kerne	
Variation von der Rande	18.90
Aus salzgebackenen Randen	
La Cotta, Orange und Wildkräutersalat	
Karamellisierte Baumnüsse	
Geräucherte Bio Blausee Forelle	23.60
Kürbis-Chutney und Forellenkaviar	
Wildkräutersalat, eingelegter Kürbis	
Kapern-Brotpapier	
Blausee Bio-Lachsforellen Tataki	25.90
Rotkohlsalat	
Grüner Apfel	
Zitronen-Gel und Sesam-Praliné	
Rindstatar vom Walliser Eringer Rind	27.50
Mixed Pickles	
Senf-Kaviar	
Wachtelei und Graubrot	
Kürbiscremesuppe	17.50
Kürbiskerne	
Kürbiskernöl	
Kürbis-Chutney	
Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	
Schnittlauchöl, Noilly Prat	

Zwischengänge

Kürbiscremesuppe	17.50
Kürbiskerne	
Kürbiskernöl	
Kürbis-Chutney	
 Blausee Rauchforellencrèmesuppe	21.50
Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	
Schnittlauchöl, Noilly Prat	
 Kürbis-Pilz-Variation	24.40
Kürbispüree und Cajun-Kürbisecken	
Sautierte Herbstpilze, schwarze Baumnüsse	
Steinpilzschaum	
 Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	27.30
Velouté und Scamorza	
Eingelegte Zwiebel und Zwiebel-Crumble	
Pernod Schaum	

Hauptgerichte - vom Blausee

Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle	35.30
Velouté und Scamorza	
Eingelegte Zwiebel und Zwiebel-Crumble	
Pernod-Schaum	
 Ganze Blausee Bio-Forelle gebraten	 44.80
Geschmolzene Butter	
Petersilienkartoffeln	
Saisongemüse	
 Pochierte Roulade von der Blausee Bio-Forelle	 47.00
Palmkohl	
Pastinakenpüree und Rande	
Forellenkaviar und Limetten-Schaum	
 Blausee Bio-Lachsforellenfilet à la Bordelaise	 47.00
Weisswein Risotto	
Geschmorter Cicorino rosso	
Orange und schwarze Baumnüsse	
Pernod-Schaum	

Hauptgerichte

Kürbis-Pilz-Variation	32.40
Kürbispüree und Cajun-Kürbisecken	
Sautierte Herbstpilze, schwarze Baumnüsse	
Steinpilzschaum	
 Süßkartoffel Gnocchi	34.70
Geschmorte Schalotte	
Wilder Brokkoli	
Schnittlauchöl und Sauce béarnaise Espuma	
 Poulet Supreme	36.60
Gefüllt mit Kürbis	
Kräutersaitlinge und Maiscreme	
Salted Caramel Popcorn	
 Geschmorte Wildschweinbäckchen	42.10
Spätzle und Rotkohl	
Pochierte Birne	
 Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	44.80
Champignonrahmsauce	
Rösti	
Saisongemüse	
 Schweizer Kuhfilet	56.10
Pastinakenpüree	
Cajun-Kürbisecken	
Geschmorte Zwiebel und wilder Brokkoli	
Sauce béarnaise Espuma	

Nachspeisen

Käse Spezialitäten	21.30
von der Sennerei Kandersteg mit Früchtebrot, Tessiner Feigensenf und Birnen-Chutney	
Birnen Variation	16.70
Grillierte Birne, Birnensorbet Birnen-Gel und Biskuit	
Pastel de Nata	15.30
Portwein-Zwetschgen Glace	
Veganes Quinoa-Tartelette	16.30
Kirsch-Gel und Kokos-Gel Mandarinensorbet	
Käse Dessert	18.60
Käsecreme, Honig Feige und Quitte Karamellisierte Baumnüsse	
Glace und Sorbet	5.50
Glace und Sorbet, pro Kugel	

Blausee Bio-Forellen

Der Blausee bietet eine ideale Lebensgrundlage für unsere Forellen: Dank bester Wasserqualität, einem langsamen Wachstum der Fische sowie unserer Zuchtphilosophie «Qualität vor Quantität» (jährliche Produktion ca. 60 Tonnen) sind die Blausee-Forellen ein hochwertiges und reines Naturprodukt

Das mineralreiche, saubere Bergquellwasser des Blausees ist von hervorragender Qualität und speist die Forellenzucht. Zu jeder Jahreszeit liegt die Wassertemperatur des Blausees konstant bei rund 8° C. Die Blausee-Forelle aus unserer alpinen Zucht gedeiht so im gleichen Tempo wie in der freien Wildbahn und bringt deshalb auch ein besonders festes und schmackhaftes Fleisch hervor.

Unsere Forellen halten somit auch stark Einzug auf unserer Speisekarte. Wir freuen uns, Ihnen die Blausee Forellen und Blausee Lachsforellen in verschiedenen Variationen präsentierten zu dürfen und wünschen einen guten Appetit!

Dies und Das



Warme Küche

18.30 bis 20.30 Uhr

Lassen Sie sich Verwöhnen



21 Hotelzimmer

15 individuell und im Jugendstil eingerichtete Hotelzimmer im Haupthaus, im Chalet drei moderne Suiten und drei einzigartige Waldhäuser



Spa

Sauna, Sanarium, Dampfgrotte, Sauna-Fass, Badewannengarten Saunafass und Whirlpool - Entspannung pur



Bankette

Verschieden Räumlichkeiten bis zu 125 Personen.
Wir beraten Sie gerne



Seminare

Workshop, Retreat, Seminar sind Ihre Ansprüche.
Den Rest erledigen wir, inklusive Rahmenprogramm.